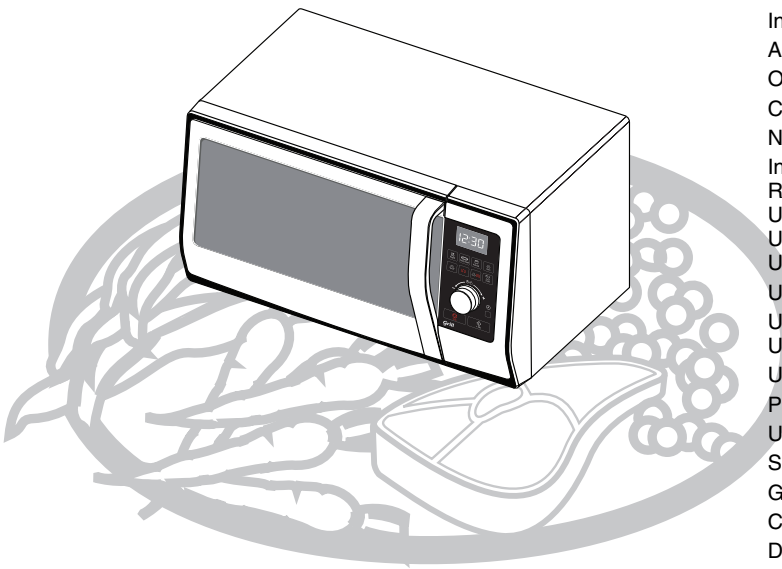
SAMSUNG

FORNO MICROONDAS

Manual de instruções e guia de confecção de alimentos

GE89APST



Manual de consulta rápida 2
Forno 2
Painel de controlo 3
Acessórios 3
Utilizar este folheto de instruções 4
Precauções de segurança 4
Instalar o forno microondas 5
Acertar a hora 6
O que fazer quando tiver dúvidas ou algum problema 6
Cozinhar/Reaquecer 7
Níveis de potência 7
Interromper a cozedura 7
Regular o tempo de cozedura 7
Utilizar a função Reaquecimento automático 8
Utilizar a função Descongelamento rápido automático 9
Utilizar a função Vapor 10
Utilizar o guia de cozedura automática a vapor 10
Utilizar o guia de cozedura manual a vapor 11
Utilizar a Função Cozedura/Tostar Automática 12
Utilizar a Função Cozedura/Tostar Manual 13
Programações de Cozedura/Tostar Manual 13
Utilizar a função Cozedura com Grelhador Automático 14
Seleccionar os acessórios 15
Grelhar 16
Combinar microondas e grelhador 16
Desligar o sinal sonoro 17
Trancar o forno microondas para maior segurança 17
Manual de utensílios de cozinha 18
Guia de confecção de alimentos 19
Limpar o forno microondas 24
Guardar e reparar o forno microondas 25
Características técnicas 25

Conforme a directiva RoHS
O nosso produto está em conformidade com a directiva "The Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment" (Restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos) e não utilizamos os 6 materiais perigosos - Cádmio (Cd), Chumbo (Pb), Mercúrio (Hg), Crómio hexavalente (Cr^{+6}), Bifenilos polibromados (PBBs), Éteres difenílicos polibromados (PBDEs) - nos nossos produtos.

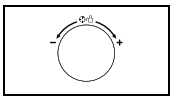
Code No .:DE68-03597G

PT

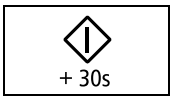
Manual de consulta rápida

Se pretende cozinhar alguns alimentos

1. Coloque os alimentos no forno.
   Seleccione o nível de potência carregando uma ou várias vezes no botão .

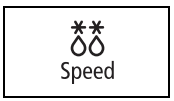


2. Seleccione o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo** para a posição desejada.

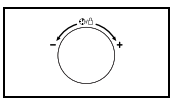


3. Carregue no botão .
   Resultado: Inicia-se a cozedura. O forno apita quatro vezes quando a cozedura estiver concluída.

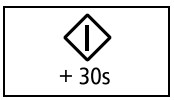
Se quiser utilizar a potência máxima de descongelamento automático em alguns alimentos



1. Coloque os alimentos congelados no forno.
   Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Velocidade** ().

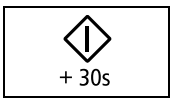


2. Seleccione o peso, rodando o **botão rotativo** conforme necessário.



3. Carregue no botão .

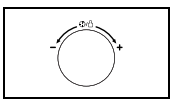
Se quiser adicionar 30 segundos extra.



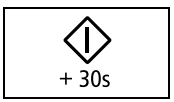
Deixe os alimentos no forno.
Carregue em **+30s** uma ou mais vezes para cada 30 segundos que pretende adicionar.

Se pretende grelhar alguns alimentos

1. Carregue no botão .

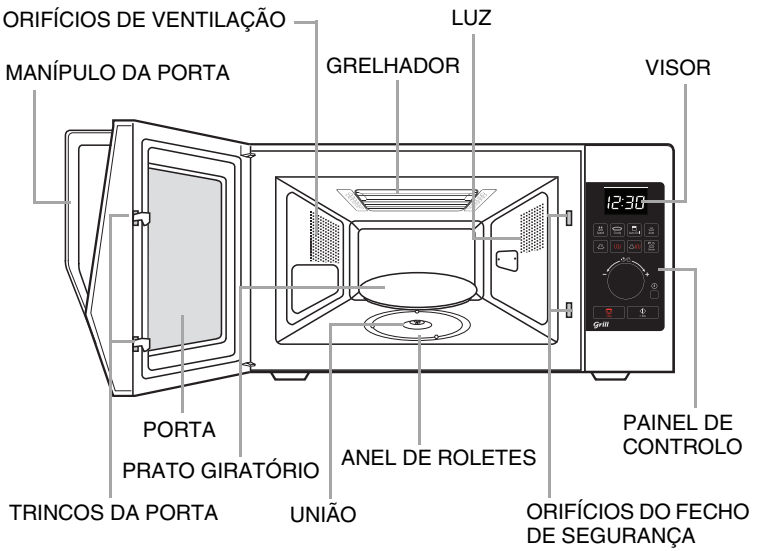


2. Seleccione o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.

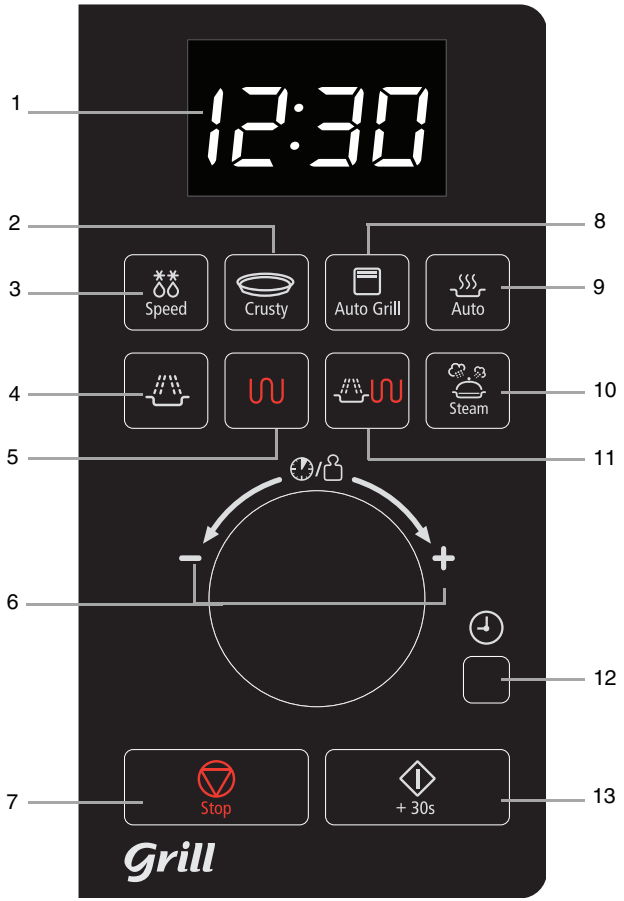


3. Carregue no botão .

Forno



Painel de controlo

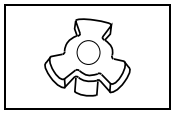


1. VISOR
2. BOTÃO COZEDURA/TOSTAR
3. FUNÇÃO DESCONGELAMENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO
4. PROGRAMAÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA
5. SELECÇÃO DO MODO DE GRELHADOR
6. BOTÃO ROTATIVO (tempo de cozedura, peso e tamanho das doses)
7. BOTÃO PARAR/CANCELAR
8. BOTÃO GRELHADOR AUTOMÁTICO
9. SELECÇÃO DO REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO
10. BOTÃO VAPOR
11. SELECÇÃO DO MODO COMBINADO
12. ACERTO DO RELÓGIO
13. BOTÃO INICIAR

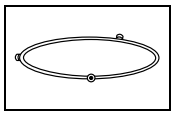
Acessórios

PT

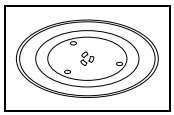
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



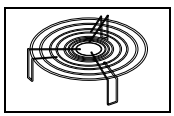
1. **União**, já colocada em cima do veio do motor na base do forno.
   Objectivo: A união faz rodar o prato giratório.



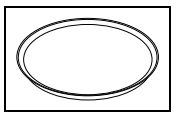
2. **Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.
   Objectivo: O anel de roletes suporta o prato giratório.



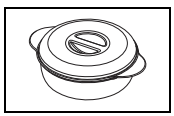
3. **Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união.
   Objectivo: O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



4. **Grelha metálica**, deve ser colocada sobre o prato giratório.
   Objectivo: Pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.



5. **Prato de tostar**, consulte página 12 to 13.
   Objectivo: Prato de tostar quando se utiliza a função cozedura/tostar automática ou a função cozedura/tostar manual.



6. **Cozedor a vapor**, consulte página 10.
   Objectivo: O cozedor a vapor de plástico quando se utiliza a função Vapor.

☛ **NÃO** utilize o forno microondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

☛ **NÃO** utilize os modos Grelhador (⋀⋀) e Combinado (⋀⋀) com o cozedor a vapor.

Modo de funcionamento	MO ( )	GRELHADOR (⋀⋀)	COMBINADO (⋀⋀)
(Cozedor a vapor)	O	X	X

PT

Utilizar este folheto de instruções

Acabou de adquirir um forno microondas SAMSUNG. O manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno microondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios de cozinha adequados***
- ***Sugestões culinárias úteis***

No interior, encontrará um manual de consulta rápida que explica quatro operações básicas de confecção de alimentos:

- ***Cozinhar alimentos***
- ***Potência máxima de descongelamento automático de alimentos***
- ***Grelhar alimentos***
- ***Adicionar tempo de cozedura extra***

A parte da frente do folheto contém ilustrações do forno e, o que é mais importante, do painel de controlo, para que possa encontrar os botões mais facilmente.

Os procedimentos passo-a-passo utilizam quatro símbolos diferentes.

Importante

Nota

Cuidado

Rode

PRECAUÇÕES PARA EVITAR EVENTUAL EXPOSIÇÃO A ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de microondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.

(b) Não coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as com um pano húmido após a primeira utilização e com um pano macio seco a partir daí.

(c) Não utilize o forno microondas se estiver danificado até ter sido reparado por um técnico de assistência de microondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
(1) porta (empenada)
(2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) fechos das portas e superfícies isolantes

(d) O forno microondas só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência de microondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

Precauções de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.
LEIA AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Antes de cozinhar alimentos ou líquidos no forno microondas, verifique se foram tomadas as seguintes precauções de segurança.

- Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas.
  NÃO utilize recipientes metálicos, talheres com decorações a ouro ou prata, espetos, garfos, etc.
  Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico.
  Motivo: Podem provocar faíscas que, ao ocorrer, podem danificar o forno.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno dada a possibilidade de ignição.
  Não utilize o microondas para secar papel ou vestuário.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem menos tempo de cozedura ou de aquecimento. Se programar os tempos normais, podem aquecer demasiado e queimarem-se.
- Se observar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada de parede e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- Quando se aquece uma bebida no microondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente. Para evitar que isto aconteça, Espere **SEMPRE** pelo menos 20 segundos depois de desligar o forno, para que a temperatura estabilize.
  Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer.
  Se se escaldar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  * Coloque a zona escaldada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
  * Cubra com uma ligadura limpa e seca.
  * Não aplique cremes, óleos nem loções.
- **NUNCA** encha totalmente o recipiente e escolha um que seja mais largo no cimo do que no fundo para evitar que o líquido ferva até deitar por fora. As garrafas com gargalos estreitos podem explodir se forem sobreaquecidas. **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido.
- O conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés deve ser mexido ou agitado antes de ser consumido e a temperatura tem de ser verificada para evitar queimaduras.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do microondas terminar. Também não aqueça garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.
- O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se, afectando negativamente a vida útil do aparelho e originando, possivelmente, situações de perigo.
- **NÃO** tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente é evacuado do forno.
  O forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Permanece inoperacional até arrefecer o suficiente.
- Use **SEMPRE** luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.
- **NÃO** toque nas resistências de aquecimento nem nas paredes internas do forno enquanto este não arrefecer.

Precauções de segurança (continuação)

- Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação de superfícies quentes. Não utilize este aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.
- Mantenha-se a uma certa distância do forno quando abrir a porta.

Motivo: O ar quente ou o vapor libertados podem provocar queimaduras.

- Pode ouvir estalidos durante o funcionamento do forno (sobretudo durante a descongelação).

Motivo: Este som é normal quando a potência eléctrica de saída está a mudar.

- **NÃO** ligue o microondas quando este estiver vazio. A energia é cortada automaticamente por motivos de segurança. Pode voltar a utilizá-lo normalmente depois de aguardar cerca de 30 minutos.
  Deve deixar sempre um copo com água dentro do forno. A água absorve a energia das microondas se o forno se ligar acidentalmente.
- O forno microondas não deve ser colocado num armário.

IMPORTANTE

- **NUNCA** deixe que as crianças usem ou brinquem com o forno microondas. Nem as deixe sozinhas perto do forno microondas quando este estiver a funcionar. Não guarde nem esconda brinquedos ou objectos que despertem o interesse das crianças mesmo por cima do forno.
- Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.
- **NÃO** utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, que pode resultar no quebrar do vidro (se for caso disso).

AVISO:
Se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO:
É perigoso que uma pessoa sem competência para tal desempenhe qualquer operação de assistência ou reparação que envolva a remoção da tampa protectora que protege da exposição à energia de microondas.

AVISO:
Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.

AVISO:
Só deve autorizar uma criança a utilizar o forno sem supervisão se lhe fornecer instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

AVISO:
Quando o aparelho está em funcionamento no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

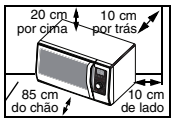
AVISO:
As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

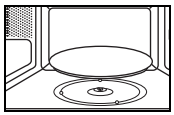
- Por motivos de segurança, não limpe o aparelho com jacto de vapor nem com um dispositivo de limpeza a alta pressão.

Instalar o forno microondas

Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para aguentar com segurança o peso do forno.

PT





1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.

2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.
   Instale o anel de roletes e o prato giratório.
   Verifique se o prato giratório roda sem obstruções.

3. Este forno microondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

☛ Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou num agente de assistência autorizado.
Para sua segurança pessoal, ligue a ficha a uma tomada de CA com ligação à terra, de 50 Hz, 230 Volts e com 3 pinos. Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, substitua-o por um cabo especial.

☛ Não instale o microondas num local húmido ou molhado, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno microondas pela primeira vez.

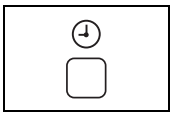
PT

Acertar a hora

O forno microondas tem um relógio incorporado. As horas podem ser apresentadas no sistema de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

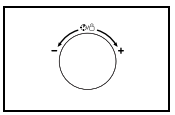
- ***Quando instalar o forno microondas pela primeira vez***
- ***Após uma falha de energia***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.

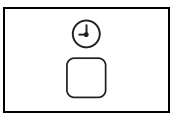


1. Para apresentar as horas no... | **Carregue no botão...**

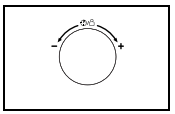
sistema de 24 horas	Uma vez
sistema de 12 horas	Duas vezes



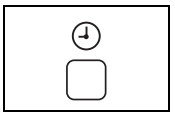
2. Rode o **botão rotativo** para acertar a hora.



3. Carregue no botão ⏲.



4. Rode o **botão rotativo** para acertar os minutos.



5. Carregue no botão ⏲.

O que fazer quando tiver dúvidas ou algum problema

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

◆ Isto é normal.
- Condensação no interior do forno
- Fluxo de ar em volta da porta e da estrutura exterior
- Reflexão de luz em volta da porta e da estrutura exterior
- Fuga de vapor em volta da porta ou das aberturas de ventilação

◆ O forno não arranca quando carrega no botão ⏀.
- A porta está bem fechada?

◆ Os alimentos não estão cozinhados
- Programou correctamente o temporizador e/ou carregou no botão ⏀?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

◆ Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus
- Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

◆ Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno
- Utilizou um prato com decorações de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?

◆ O forno provoca interferência com rádios ou televisores
- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver o problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.
- O visor pode ser reinicializado se houver interferências no microprocessador do forno. Para resolver o problema, desligue a ficha e volte a ligá-la. Acerte novamente as horas.

✉ Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o distribuidor local ou o centro de assistência ao cliente da SAMSUNG.

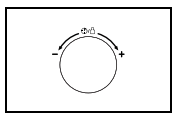
Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

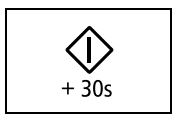
Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório. Depois, feche a porta.

1. Carregue no botão .
Resultado: Aparece a indicação 850 W (potência máxima de cozedura): Seleccione o nível de potência adequado, voltando a carregar no botão , até aparecer a potência de saída correspondente. Consulte a tabela de níveis de potência.



2. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.



3. Carregue no botão .
Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.
1) Inicia-se a cozedura e quando terminar o forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
3) As horas aparecem de novo.

☛ **Nunca** ligue o forno microondas quando este estiver vazio.

✉ Se quiser aquecer um prato durante um curto período de tempo à potência máxima (850 W), basta carregar uma vez no botão **+30s** para cada 30 segundos do tempo de cozedura. O forno liga-se imediatamente.

Níveis de potência

Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

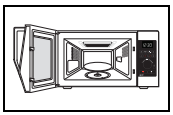
Nível de potência	Saída	
	MICROONDAS	GRELHADOR
ALTA	850 W	
MÉDIA ALTA	600 W	
MÉDIA	450 W	
MÉDIA BAIXA	300 W	
DESCONGELAR	180 W	
BAIXA/MANTER QUENTE	100 W	
GRELHADOR	-	1250 W
COMBINADO I	600 W	1250 W
COMBINADO II	450 W	1250 W
COMBINADO III	300 W	1250 W

✉ Se seleccionar o nível de potência mais elevado, tem de diminuir o tempo de cozedura.

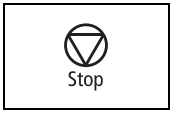
✉ Se seleccionar o nível de potência mais baixo, tem de aumentar o tempo de cozedura.

Interromper a cozedura

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.



1. Para interromper temporariamente: Abra a porta.
Resultado: A cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão .

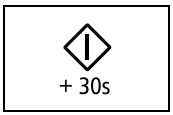


2. Para interromper completamente: Carregue no botão
Resultado: A cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão **Parar** ( )

☛ Para cancelar qualquer programação antes de começar a cozedura, basta carregar no botão **Parar** ( ).

Regular o tempo de cozedura

Pode aumentar o tempo de cozedura carregando uma vez no botão +30s para cada 30 segundos que quer acrescentar.

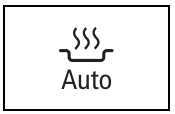


Carregue uma vez no botão **+30s** para cada 30 segundos que quer acrescentar.

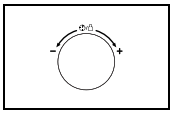
Utilizar a função Reaquecimento automático

PT

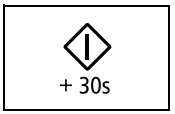
A função Reaquecimento automático tem três tempos de cozedura pré-programados.
Não necessita de programar o tempo de cozedura nem o nível de potência.
Pode ajustar o número de doses rodando o botão rotativo.
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Auto** ( ).



2. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**. (Consulte a tabela ao lado.)



3. Carregue no botão ◇ .
Resultado: Inicia-se a cozedura. Quando terminar:
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) As horas aparecem de novo.

✉ Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

A tabela a seguir apresenta 3 programas de reaquecimento automático. Siga as quantidades recomendadas, os tempos de espera e as recomendações adequadas.

Código / Alimento	Dose	Tempo de espera	Recomendações
1. Refeições prontas a comer (Frios)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para microondas. Este programa é ideal para refeições compostas por 3 componentes (ex. carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).
2. Sopa/ molho (Frios)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 min.	Deite a sopa/molho num prato de cerâmica fundo ou tigela. Tape durante o tempo de aquecimento e de espera. Mexa antes e depois do tempo de espera.
3. Bebidas (Café, leite, chá, água à temperatura ambiente	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	1-2 min.	Deite numa chávena (150 ml) ou caneca de cerâmica (250 ml) e coloque no centro do prato giratório. Reaqueça sem a tampa. Mexa cuidadosamente, antes e depois do tempo de espera.

Utilizar a função Descongelamento rápido automático

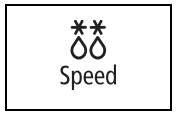
PT

A função Descongelamento rápido automático permite descongelar carne, aves de capoeira, peixe e pão/bolos. O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente.

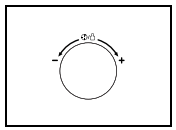
O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

✉ Utilize apenas pratos próprios para microondas.

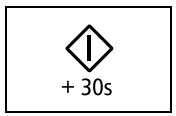
Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Velocidade** (⁂). (Consulte a tabela apresentada na página seguinte para mais informações)



2. Programe o peso dos alimentos rodando o **botão rotativo.** É possível seleccionar até um máximo de 1500 g.



3. Carregue no botão ◈ .
Resultado: Inicia-se a cozedura. Quando terminar:
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) As horas aparecem de novo.

✉ Também pode descongelar os alimentos manualmente. Para tal, seleccione a função cozedura/reaquecimento do microondas a uma potência de 180 W. Para saber mais detalhes, consulte a secção intitulada " Cozinhar/Reaquecer" na página 7.

A tabela seguinte apresenta 4 programas de descongelamento rápido, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas.

Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes do descongelamento. Coloque a carne, as aves de capoeira e o peixe num prato raso de vidro ou utilize um prato de cerâmica. Coloque o prato no prato giratório.

Código / Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
1. Carne	200-1500 g	20-60 min.	Cubra as bordas com folha de alumínio. Volte a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é adequado para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada.
2. Aves de capoeira	200-1500 g	20-60 min.	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Volte a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços.
3. Peixe	200-1500 g	20-50 min.	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Volte o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe.
4. Pão	125-625 g	5-30 min.	Coloque o pão sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e pára quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e baguetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos levedados, biscoitos, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme nem para bolos com cobertura de chocolate.

✉ Seleccione a função Descongelamento manual e o nível de potência de 180 W se quiser descongelar os alimentos manualmente. Para obter mais informações sobre o descongelamento manual e o tempo de descongelamento, consulte a página 22.

PT

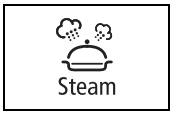
Utilizar a função Vapor

Com a função Vapor, o tempo de cozedura é programado automaticamente.

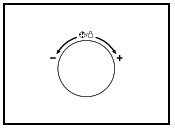
Pode ajustar o número de doses rodando o botão rotativo.

Use o cozedor a vapor de plástico quando utilizar a função Vapor.

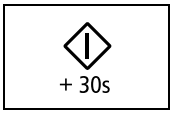
Primeiro, coloque o cozedor a vapor de plástico no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Vapor** ( ).



2. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.
(Consulte a tabela ao lado.)



3. Carregue no botão ◇.
Resultado: Inicia-se a cozedura. Quando terminar:
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) As horas aparecem de novo.

✉ Sugestão sobre cozedura a vapor

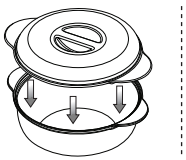
Componentes do cozedor a vapor

Recipiente

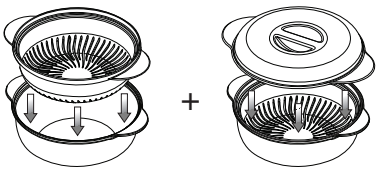
Cesto

Tampa

Manuseamento do cozedor a vapor



(Recipiente + tampa)



(Recipiente + cesto + tampa)

Utilizar o guia de cozedura automática a vapor

A tabela a seguir apresenta os 5 programas automáticos da função Vapor, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Quando utilizar a função Vapor, use sempre o cozedor a vapor e adicione água de acordo com as instruções na tabela. Os alimentos são cozinhados por microondas e com a ajuda de vapor.

Código / Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera	Utilização	Recomendações
1. Legumes frescos	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2 min.	Recipiente com cesto + tampa 2-5 colheres de sopa de água consoante a quantidade	Pese os legumes depois de os lavar, limpar e cortar em porções semelhantes. Coloque o cesto no recipiente do cozedor a vapor. Distribua os vegetais sobre o tabuleiro. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água, quando estiver a cozer a vapor 100-350 g; adicione 45 ml (3 colheres de sopa) para 500-550 g. Tape com a tampa.
2. Filetes de peixe	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 min.	Recipiente com cesto + tampa + 100 ml de água	Lave e prepare os filetes de peixe frescos e adicione uns pingos de sumo de limão. Adicione 100 ml de água no recipiente do cozedor a vapor. Coloque os filetes, lado a lado, no cesto, introduza o cesto no recipiente e tape com a tampa.
3. Peitos de frango	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 min.	Recipiente com cesto + tampa +100 ml de água	Lave e prepare os peitos de frango. Pegue numa faca e faça 2-3 cortes nos peitos de frango. Adicione 100 ml de água no recipiente do cozedor a vapor. Coloque os peitos de frango, lado a lado, no cesto, introduza o cesto no recipiente e tape com a tampa.
4. Batatas descascadas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3 min.	Recipiente + tampa	Pese as batatas depois de as descascar, lavar e cortar em porções semelhantes. Coloque-as no recipiente do cozedor a vapor. Adicione 15-30 ml (1-2 colheres de sopa) de água, quando estiver a cozer a vapor 100-350 g; adicione 45-60 ml (3-4 colheres de sopa) para 400-650 g. Tape com a tampa.
5. Arroz branco	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5 min.	Recipiente + tampa	Use arroz branco pré-cozido. Coloque o arroz no recipiente do cozedor a vapor. Adicione água fria (dobro da quantidade de arroz). Tape com a tampa. Depois de o arroz estar cozinhado, mexa antes de deixar repousar. Depois de o arroz estar cozinhado, retire a humidade na cavidade com papel de cozinha.

Utilizar o guia de cozedura manual a vapor

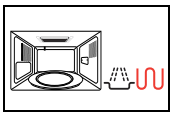
PT

Alimento	Dose	Potência	Relógio (min.)	Tempo de espera (min.)	Utilização	Instruções
Alcachofras	300 g (1-2pçs)	850 W	5-6	1-2	Recipiente + tampa	Lave as alcachofras. Coloque-as no recipiente. Adicione uma colher de sopa de sumo de limão. Tape com a tampa.
Legumes frescos	300 g	850 W	4-5	1-2	Recipiente com cesto + tampa	Pese os legumes (por exemplo, brócolos, couve-flor, cenouras, pimentos) depois de os lavar, limpar e cortar em porções semelhantes. Coloque o cesto no recipiente. Distribua os legumes no cesto. Adicione 2 colheres de água. Tape com a tampa.
Legumes congelados	300 g	600 W	7-8	2-3	Recipiente com cesto + tampa	Coloque os legumes congelados no cesto que está dentro do recipiente. Adicione uma colher de água. Tape com a tampa. Mexa bem depois da cozedura e do tempo de repouso.
Filetes de peixe frescos	300 g	1. fase: 850 W 2. fase: 450 W	1-2 5-6	1-2	Recipiente com cesto + tampa	Lave e prepare filetes de peixe, tais como pescada, cantarilho ou salmão. Adicione uns pingos de sumo de limão. Coloque o cesto no recipiente. Adicione os filetes, lado a lado. Adicione 100 ml de água fria. Tape com a tampa.
Peito de frango	300 g	1.fase: 850 W 2. fase: 600 W	1-2 7-8	1-2	Recipiente com cesto + tampa	Lave e prepare os peitos de frango. Pegue numa faca e faça 2-3 cortes nos peitos de frango. Coloque o cesto no recipiente. Adicione os peitos de frango, lado a lado. Adicione 100 ml de água fria. Tape com a tampa.
Arroz	250 g	850 W	15-18	5-10	Recipiente + tampa	Coloque o arroz pré-cozido no recipiente. Adicione 500 ml de água fria. Tape com a tampa. Depois de estar cozinhado, deixe o arroz branco repousar durante 5 minutos ou o arroz integral durante 10 minutos.
Batatas com casca	500 g	850 W	7-8	2-3	Recipiente + tampa	Pese e lave as batatas e coloque-as no recipiente. Adicione 3 colheres de água. Tape com a tampa.
Guisado (frio)	400 g	600 W	5-6	1-2	Recipiente + tampa	Coloque o guisado no recipiente. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar.
Bolinhos lêvedos congelados com compota	150 g	600 W	1-2	2-3	Recipiente com cesto + tampa	Molhe ligeiramente a cobertura dos bolinhos recheados com água fria. Ponha 1-2 bolinhos congelados, lado a lado, no cesto. Coloque o cesto no recipiente. Tape com a tampa.
Compota	250 g	850 W	3-4	2-3	Recipiente + tampa	Pese a fruta (ex: maçãs, peras, ameixas, alperces, mangas ou ananás) depois de descascada, lavada e cortada em pedaços ou cubos do mesmo tamanho. Coloque-as no recipiente. Junte 1-2 colheres de água e 1-2 ou colheres de açúcar. Tape com a tampa.

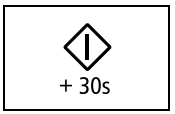
PT

Utilizar a Função Cozedura/Tostar Automática

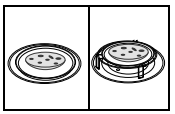
Com a função Cozedura/Tostar Automática, o tempo de cozedura é programado automaticamente.
Pode ajustar o número de doses rodando o botão rotativo.
Primeiro, coloque o prato de tostar no centro do prato giratório e feche a porta.



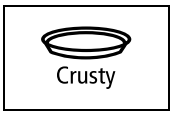
1. Coloque o prato de tostar directamente no prato giratório e pré-aqueça-o com a combinação mais elevada microondas- grelhador.
Carregue no botão **Combi (** **)** e programe o tempo de pré-aquecimento (1 a 3 minutos) rodando o **botão rotativo**.



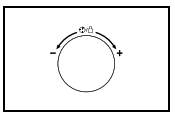
2. Carregue no botão ◈ .
☛ Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica muito quente.



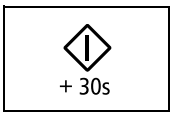
3. Abra a porta do forno.
Coloque os alimentos no prato de tostar.
Feche a porta.
✉ Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no microondas.



4. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Tostar** ( ).



5. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**. (Consulte a tabela ao lado)



6. Carregue no botão ◈ .
Resultado: Inicia-se a cozedura. Quando terminar:
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) As horas aparecem de novo.

✉ **Como lavar o prato de tostar**
Lave o prato de tostar com água morna e detergente e passe-o por água limpa.

✉ Não utilize uma escova de esfrega nem esfregões abrasivos para não danificar o revestimento.

❇ **Atenção**
O prato de tostar não pode ser lavado na máquina de lavar a loiça.

Utilizar a função Cozedura/Tostar Automática

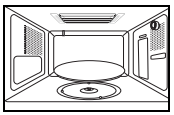
A tabela a seguir apresenta 4 programas Cozedura/Tostar. Siga as quantidades recomendadas, os tempos de espera e as recomendações adequadas.

Código / Alimento	Tamanho das doses	Tempo de pré-aquecimento	Recomendações
1. Pizza congelada (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	Prato de tostar/ pré-aquecimento 600 W + Grelhador durante 3 minutos	Pré-aqueça o prato de tostar a 600 W + Grelhador durante 3 minutos no prato giratório. Coloque a pizza congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Coloque a grelha no prato giratório.
2. Fatias de pizza congeladas (-18 °C)	150 g (4-5) 300 g (8-9)	Prato de tostar/ pré-aquecimento 600 W + Grelhador durante 2 minutos	Pré-aqueça o prato de tostar a 600 W + Grelhador durante 2 minutos no prato giratório. Distribua as fatias de pizza congeladas pelo prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Coloque a grelha no prato giratório.
3. Tarte/ Quiche congelada (-18 °C)	150 g (1 fatia) 300 g (2 fatias)	Prato de tostar/ pré-aquecimento 600 W + Grelhador durante 1 minuto	Pré-aqueça o prato de tostar a 600 W + Grelhador durante 1 minutos no prato giratório. Coloque uma fatia de quiche no centro do prato de tostar; coloque 2 fatias de quiche, lado a lado, no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Coloque a grelha no prato giratório.
4. Vegetais assados	200~250 g 300~350 g	Prato de tostar/ pré-aquecimento 600 W + Grelhador durante 2 minutos	Lave e corte vegetais tais como curgetes, beringelas, tomates, cogumelos e pimentos. Tempere com azeite, sal, pimenta e ervas aromáticas. Pré-aqueça o prato de tostar a 600 W + Grelhador durante 2 minutos no prato giratório. Distribua os vegetais cortados pelo prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Coloque a grelha no prato giratório.

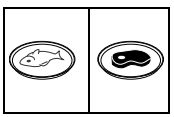
Utilizar a Função Cozedura/Tostar Manual

Este prato de tostar não só permite tostar a parte de cima dos alimentos com a ajuda do grelhador como também torna a parte de baixo dos alimentos mais tostada e estaladiça devido à elevada temperatura do prato de tostar. A tabela apresentada na página ao lado mostra vários alimentos que podem ser preparados no prato de tostar.

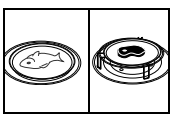
O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.



1. Coloque o prato de tostar directamente no prato giratório e pré-aqueça com a combinação mais elevada microondas-grelhador [600 W+Grelhador ( )] seguindo os tempos e as instruções na tabela.
   ☛ Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica muito quente.
2. Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos, como bacon e ovos, para tostar os alimentos de um modo agradável.
   ❇ Não esquecer que o prato de tostar tem uma camada de teflon sem protecção anti-riscos. Não corte nada com objectos afiados, tais como uma faca, em cima do prato de tostar.
   ❇ Utilize acessórios de plástico para não riscar a superfície do prato de tostar; se precisar de cortar os alimentos, retire-os antes do prato de tostar.



3. Coloque os alimentos no prato de tostar.
   ☛ Não coloque objectos no prato de tostar que não sejam resistente ao calor (por exemplo, taças de plástico).
   ☛ Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato giratório.



4. Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no microondas.
5. Seleccione o tempo de cozedura e a potência mais adequados.
   Consulte a tabela apresentada na página ao lado.

✉ **Como lavar o prato de tostar**
Lave o prato de tostar com água morna e detergente e passe-o por água limpa.

✉ Não utilize uma escova de esfrega nem esfregões abrasivos para não danificar o revestimento.

❇ **Atenção**
O prato de tostar não pode ser lavado na máquina de lavar a loiça.

Programações de Cozedura/Tostar Manual

Recomendamos-lhe que pré-aqueça o prato de tostar directamente no prato giratório.

Pré-aqueça o prato de tostar a 600 W + função Grelhador durante 2-5 minutos.

Siga os tempos e instruções na tabela. Utilize luvas para retirar os alimentos.

Alimento	Dose	Tempo de pré-aquecimento	Potência	Tempo de cozedura	Recomendações
Bacon	4 fatias (80 g)	2 min	600 W + Grelhador	3-3½ min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias lado a lado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Quando estiverem prontas, deixe repousar durante 2 minutos.
Tomates no forno	200 g 2 tomates)	2 min	450 W + Grelhador	4-5 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque-os em círculo no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
Batatas congeladas para fazer no forno	250 g	3 min	450 W + Grelhador	10-12 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Distribua as batatas uniformemente pelo prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
Hambúrguer congelado	4 hambúrgueres (250 g)	3 min	600 W + Grelhador	7-8 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque os hambúrgueres congelados, lado a lado, no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Volte os hambúrgueres passados 4-5 minutos.
Cacetes congelados	200-250 g (2 pçs)	2 min	450 W + Grelhador	5-7 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque os cacetes com cobertura (por exemplo, tomate-queijo), lado a lado, no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
Pizza congelada	300-400 g	5 min	600 W + Grelhador	8-10 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a pizza congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.

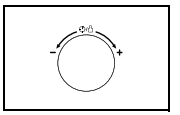
Programações de Cozedura/Tostar Manual (continuação)

Alimento	Dose	Tempo de pré-aquecimento	Potência	Tempo de cozedura	Recomendações
Fatias de pizza congeladas	9x30 g (270 g)	2 min	300 W + Grelhador	8-10min	Pré-aqueça o prato de tostar. Distribua as fatias de pizza uniformemente pelo prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
Pizza congelada	300-350 g	5 min	450 W + Grelhador	6-7min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a pizza congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar no prato giratório.
Douradinhos	150 g (5pçs)	3 min	600 W + Grelhador	7-8min	Pré-aqueça o prato de tostar. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Coloque os douradinhos em círculo no prato de tostar. Volte os douradinhos passados 4 minutos.
Nuggets de frango congelados	250 g	3 min	600 W + Grelhador	7-8min	Pré-aqueça o prato de tostar. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Coloque os nuggets de frango no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Volte os nuggets passados 5 minutos.

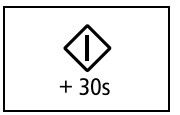
Utilizar a função Cozedura com Grelhador Automático

A função Grelhador Automático tem quatro tempos de cozedura pré-programados.
Não necessita de programar o tempo de cozedura nem o nível de potência.
Pode ajustar o número de doses rodando o botão rotativo.
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Grelhador Automático ( )**.



2. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**. (Consulte a tabela apresentada na página seguinte.)



3. Carregue no botão ◇.
Resultado: Inicia-se a cozedura. Quando terminar:
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) As horas aparecem de novo.

✉ Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

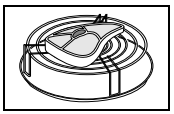
Utilizar a função Grelhador Automático (continuação)

A tabela seguinte apresenta os vários programas de Grelhador Automático, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas.

Código / Alimento	Dose	Tempo de espera	Recomendações
1. Lasanha congelada (-18 °C)	200-250 g 400-450 g	2-3 min.	Utilize um prato de pirex de vidro de tamanho adequado. Coloque a lasanha na grelha. Coloque a grelha no prato giratório. Quando estiver pronta, deixe repousar durante 2-3 minutos.
2. Espetadas	100-200 g (2-3 espetadas) 300-400 g (3-4 espetadas)	-	Prepare cubos de carne (porco, vaca ou borrego), tempere e enfie nas espetadas. Coloque as espetadas, lado a lado, na grelha. A primeira programação é para espetadas com carne de vaca magra (estilo oriental), a segunda programação é para espetadas com cubos de carne de tamanho médio (espetadas Shashlik). Coloque a grelha no prato giratório. Volte-as quando ouvir o sinal sonoro. Carregue no botão Iniciar para continuar o processo.
3. Peixe assado	200-300 g (1 peixe) 400-500 g (2 peixes)	1-2 min.	Prepare o peixe, pincele com azeite e adicione sal. Coloque um peixe no centro da grelha; coloque os dois peixes inteiros na grelha. Coloque a grelha no prato giratório. Volte os peixes quando ouvir o sinal sonoro. Carregue no botão Iniciar para continuar o processo. Quando estiverem prontos, deixe repousar durante 2-3 minutos.
4. Batatas no forno	200-300 g 400-500 g	2-3 min.	Utilize batatas pequenas ou corte as batatas às rodelas. Tempere com uma mistura de azeite, ervas aromáticas, sal e pimenta. Coloque as batatas na grelha. Quando estiverem prontas, deixe repousar durante 2-3 minutos.

Seleccionar os acessórios

Utilize recipientes próprios para microondas; não utilize recipientes ou pratos de plástico, recipientes em papel, toalhetes, etc.



Se quiser seleccionar um modo de cozedura combinado (grelhador e microondas), utilize apenas pratos que sejam próprios para microondas e para o forno. Os utensílios metálicos podem danificar o forno.

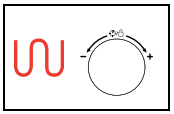
✉ Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de utensílios de cozinha na página 18.

PT

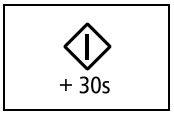
PT

Grelhar

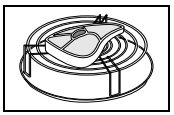
O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia de microondas. Para tal, é fornecida uma grelha com o forno microondas.



1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura pretendida, carregando no botão **Grelhador** (), e programe o tempo de pré-aquecimento rodando o **botão rotativo**.

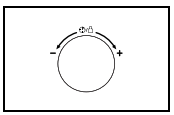


2. Carregue no botão .

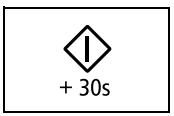


3. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha. Feche a porta.

4. Carregue no botão .
   Resultado: Aparecem as seguintes indicações:



5. Programe o tempo para grelhados rodando o **botão rotativo**.
   O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.



6. Carregue no botão .
   Resultado: Inicia-se o grelhado. Quando terminar
   1) O forno apita quatro vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) As horas aparecem de novo.

✉ Não se preocupe se o aquecedor se desligar e voltar a ligar enquanto estiver a grelhar. Este sistema foi concebido de forma a impedir o sobreaquecimento do forno.

☛ Utilize sempre luvas quando pegar nos pratos que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada. Verifique se a resistência de aquecimento está na posição horizontal.

☛ **NÃO** utilize os modos Grelhador () e Combinado ( ) com o cozedor a vapor.

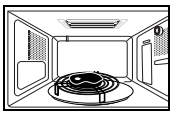
Modo de funcionamento	MO ( )	GRELHADOR ()	COMBINADO ( )
(Cozedor a vapor)	O	X	X

Combinar microondas e grelhador

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no microondas com o grelhador.

☛ Utilize SEMPRE recipientes próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos.

☛ Utilize SEMPRE luvas para manusear os recipientes que estão no forno porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

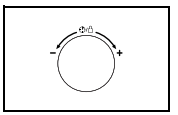


1. Abra a porta do forno. Coloque os alimentos na grelha e a grelha no prato giratório. Feche a porta.

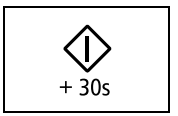
2. Carregue no botão **Combi** ( ).
   Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:
   (modo microondas e grelhador)
   600 W (potência de saída)

✉ Seleccione o nível de potência adequado, voltando a carregar no botão **Combi** ( ) até aparecer o nível de potência correspondente.

☛ Não é possível programar a temperatura do grelhador.



3. Seleccione o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo** para a posição desejada.
   O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.



4. Carregue no botão .
   Resultado: Inicia-se a cozedura combinada. Quando terminar
   1) O forno apita quatro vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) As horas aparecem de novo.

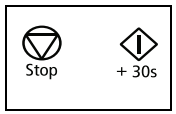
✉ A potência máxima de microondas para o modo combinado microondas e grelhador é 600 W.

☛ **NÃO** utilize os modos Grelhador () e Combinado ( ) com o cozedor a vapor.

Modo de funcionamento	MO ( )	GRELHADOR ()	COMBINADO ( )
(Cozedor a vapor)	O	X	X

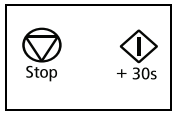
Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



1. Carregue nos botões ⏚ e ⏀ simultaneamente.
   Resultado:
   - Aparece a seguinte indicação:

   - O forno não apita sempre que carregar num botão.



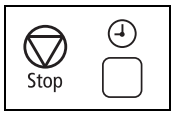
2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões ⏚ e ⏀ em simultâneo.
   Resultado:
   - Aparece a seguinte indicação:

   - O forno volta a utilizar o sinal sonoro.

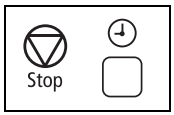
Trancar o forno microondas para maior segurança

O forno microondas está equipado com um programa especial de Segurança de Crianças, que permite que o forno seja "trancado" para que as crianças ou alguém que não saiba utilizá-lo não possa ligá-lo acidentalmente.

O forno pode ser bloqueado em qualquer altura.



1. Carregue nos botões **Parar** (⏚) e **Relógio** (🕘) em simultâneo.
   Resultado:
   - O forno está bloqueado (não consegue seleccionar nenhuma função).
   - Aparece a indicação "L" no visor.



2. Para destrancar o forno, carregue novamente nos botões **Parar** (⏚) e **Relógio** (🕘) em simultâneo.
   Resultado: Pode utilizar o forno normalmente.

Manual de utensílios de cozinha

PT

Para cozinhar alimentos no forno microondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.

Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para microondas, não precisa de se preocupar.

A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno microondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato para alourar	✓	Não pré-aqueça mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis em poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem pegar fogo.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Loiça de mesa de ir ao forno	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Pode ser utilizada para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Recipientes	✗	Podem provocar faíscas ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓ ✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : Recomendado
✓✗: Com cuidado
✗ : Não seguro

Guia de confecção de alimentos

MICROONDAS

A energia de microondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar.
As microondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no microondas:
Os utensílios têm de permitir que a energia de microondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As microondas são reflectidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana e plástico bem como através do papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas:
Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno microondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno microondas. Em geral, pode cozinhar no forno microondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, para derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura
É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura.
Pode tapar os alimentos de várias formas: por exemplo, com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para microondas.

Tempos de espera
Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Coza mais tempo para obter o resultado desejado.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Brócolos	300 g	600 W	9-10	2-3	Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.
Ervilhas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria.
Feijão verde	300 g	600 W	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.
Miscelânea de vegetais (cenouras/ ervilhas/milho)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria.
Legumes mistos (estilo chinês)	300 g	600 W	8-9	2-3	Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria.

Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: Utilize um pirex de vidro grande com tampa - o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa.
Depois de o arroz estar cozinhado, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa: Utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa.
Mexa ocasionalmente durante e depois de a massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250 g	850 W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250 g	850 W	21-22	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	850 W	17-18	5	Adicione 500 ml de água fria.
Miscelânea de cereais (arroz + cereais)	250 g	850 W	18-19	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250 g	850 W	11-12	5	Adicione 1000 ml de água quente.

PT

Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente - consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Coza mais tempo para obter o resultado desejado. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

Conselho: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Deve cozinhar todos os legumes frescos utilizando a potência máxima do forno microondas (850 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Brócolos	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250 g	5½-6½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres de sopa) de água.
Cenouras	250 g	4½-5	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-flor	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro.
Curgetes	250 g	3½-4	3	Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias.
Beringelas	250 g	3½-4	3	Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250 g	4½-5	3	Corte o alho francês às rodelas grossas.
Cogumelos	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Condimente com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250 g	5½-6	3	Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250 g	4½-5	3	Corte os pimentos às rodelas pequenas.
Batatas	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos.
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte os nabos aos cubos pequenos.

REAQUECIMENTO

O forno microondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.

Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como indicações. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7°C.

Arranjar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne - têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes do centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

- **Níveis de potência e mexer alimentos**

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 850 W, enquanto deve reaquecer outros a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W. Consulte a tabela para obter orientações. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.

Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados e eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno microondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer

- demasiado (e, desta forma, danificar) os alimentos. É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento - para consultar posteriormente. Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente. Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer - para permitir que a temperatura estabilize. O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2-4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

-

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

Guia de confecção de alimentos (continuação)

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS:

Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30-40°C.

LEITE PARA BEBÉS:

Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar às crianças. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37°C.

OBSERVAÇÃO:

Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	espera	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 seg. 50 seg. - 1 min.	2-3	Mexa ou agite bem e deite num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Deite na chávena e reaqueça sem tampa. Coloque a chávena/caneca no centro do prato giratório. Durante o tempo de espera, mantenha as chávenas no microondas e mexa bem.
Sopa (fria)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Deite num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	4½-5½	3	Coloque a massa (por ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para microondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	5-6	3	Coloque a massa recheada (por ex.: ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Refeição no prato (fria)	350 g 450 g	600 W	5-5½ 7-7½	3	Coloque uma refeição de 2-3 componentes frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para microondas.

PT

DESCONGELAMENTO MANUAL

As microondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. As microondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o microondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e o papel envolvente para permitir que o líquido de descongelamento escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Volte ao contrário a meio do período de descongelamento, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível.
Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.
Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante o descongelamento.

Se as aves começarem a ficar quentes na parte superior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar.
Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelamento. O tempo de espera do descongelamento completo varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados com uma temperatura de cerca de -18 a - 20°C, utilize a seguinte tabela como orientação.

Deve descongelar todos os alimentos congelados utilizando o nível de potência de descongelamento (180 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne de vaca picada	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Volte ao contrário passado metade do tempo de descongelação!
Costeletas de porco	250 g	6½-7½		
Aves de capoeira	500 g	13½-14½	15-40	Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso as peças de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as peças mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Volte ao contrário passado metade do tempo de descongelação!
Peças de frango	(2 pçs)			
Frango inteiro	900 g	28-30		
Peixe				
Filetes de peixe	200 g (2 pçs) 400 g (4 pçs)	5-7 11-13	5-15	Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Volte ao contrário passado metade do tempo de descongelação!
Frutas				
Bagas	250 g	5-7	5-10	Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande).
Pão				
Pãezinhos (cerca de 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	½-1 2-2½	5-20	Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Volte ao contrário passado metade do tempo de descongelação!
Tosta/ sanduíche	250 g	4½-5		
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	7-9		

Guia de confecção de alimentos (continuação)

GRELHADOR

As resistências de aquecimento do grelhador encontram-se por baixo do tecto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente.
Se pré-aquecer as resistências do grelhador durante 1-2 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:
Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Alimentos de conveniência como gratinados, lasanha congelada, quiche congelada e pão e também alimentos frescos como peças de frango, costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, fatias de bacon e de presunto, porções de peixe magro, sanduíches e todo o tipo de torradas com guarnição.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:
Não se esqueça de que tem de colocar os alimentos na grelha, a menos que lhe sejam fornecidas outras instruções.

MICROONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das microondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, a parte de cima dos alimentos fica tostada uniformemente.
Para que os alimentos fiquem inteiramente tostados, é preciso voltá-los.
Estão disponíveis três modos combinados com Grelhador Automático neste modelo: 600 W + Grelhador Automático, 450 W + Grelhador Automático e 300 W + Grelhador Automático.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:
Quando utilizar o modo combinado (microondas + grelhador automático), não se esqueça de que tem de colocar os alimentos na grelha, salvo instrução em contrário. Consulte as instruções na tabela a seguir. Utilize sempre luvas para retirar pratos de forno quando retirar os alimentos.

Guia para grelhados
Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 1-2 minutos.
Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimento	Dose	Potência	1. Tempo para o primeiro lado (min.)	2. Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	4½-5½	3-4	Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.
Cacetes congelados /Pãezinhos congelados	2-4 pçs	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 2-3	Apenas grelhador 2-3	Coloque os pãezinhos em círculo na grelha. Volte os pãezinhos e grelhe-os até ficarem tostados a seu gosto. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 minutos.
Tomates no forno	200 g (2 tomates)	300 W + Grelhador	3-4	-	Corte ao meio os tomates. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque o prato na grelha.
Maçãs assadas	2 maçãs (400 g)	300 W + Grelhador	6-7	-	Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Ponha as maçãs num prato de pirex raso. Coloque o prato directamente no prato giratório.
Massa gratinada congelada	400 g	600 W + Grelhador	11-13	-	Coloque a massa congelada (lasanha, macarrão ou canelones) num prato de pirex pequeno de vidro rectangular e raso. Coloque o prato directamente na grelha. Quando estiver pronta, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Batata gratinada	800-1000 g	450 W + Grelhador	15-18	-	Utilize um prato de pirex de vidro raso. Distribua as rodelas de batata uniformemente e junte a mistura de ovos, natas, sal e pimenta. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o prato na grelha. Quando estiverem prontas, deixe repousar durante 2 minutos.
Peças de frango	500-600 g	300 W + Grelhador	9-11	8-9	Unte as peças de frango com óleo e adicione condimentos. Coloque as peças de frango na grelha com a parte da pele virada para baixo. Depois de grelhar a parte de cima, volte as peças de frango. Quando estiverem prontas, deixe repousar durante 2 minutos.
Peixe assado	400-500 g	300 W + Grelhador	6-8	7-9	Pincele a pele do peixe com azeite e adicione sal. Coloque o peixe inteiro na grelha. Depois de grelhar a parte de cima, volte o peixe.
Espetadas	300-400 g	Apenas grelhador	14-16	12-14	Enfie os cubos de carne em 3-4 espetadas e pincele com azeite e condimentos. Coloque as espetadas, lado a lado, na grelha. Depois de grelhar a parte de cima, volte as espetadas.
Batatas assadas	400-500 g	450 W + Grelhador	11-13	-	Utilize batatas de tamanho médio. Lave e faça furos nas batatas. Pincele com azeite e adicione condimentos. Coloque as batatas na grelha. Quando estiverem prontas, deixe repousar durante 2 minutos.

Guia de confecção de alimentos (continuação)

CONSELHOS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA

Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico.
Aqueça durante 30-40 segundos a 850 W até que a manteiga esteja derretida.

DERRETER CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 3-5 minutos a 450 W até que o chocolate fique derretido.
Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 20-30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

DERRETER GELATINA

Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria.
Coloque a gelatina escorrida numa tigela de pirex de vidro pequeno.
Aqueça durante 1 minuto a 300 W.
Mexa depois de estar dissolvida.

COBERTURA GLACÉ (PARA BOLOS)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe sem tampa numa tigela de pirex durante 3½ a 4½ minutos a 850 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

FAZER COMPOTA

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) numa tigela de pirex de tamanho adequado com tampa. Adicione 300 g de açúcar e mexa bem.
Cozinhe com tampa durante 10-12 minutos a 850 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Deite directamente para frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

FAZER PUDIM

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções da embalagem e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 850 W.
Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

TOSTAR LASCAS DE AMÊNDOA

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio.
Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W.
Deixe repousar durante 2-3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

Limpar o forno microondas

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e fechos da porta***
- ***Prato giratório e anel de roletes***

☛ Certifique-se SEMPRE de que os fechos da porta estão limpos e a porta fecha correctamente.

☛ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, o que resulta em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxagúe e seque.

2. Seque os salpicos ou limpe as manchas nas superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com detergente. Enxagúe e seque.

3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no prato giratório e ligue o microondas durante 10 minutos na potência máxima.

4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar louça.

✉ **NÃO** molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos nem solventes químicos. Tenha cuidado sobretudo quando limpar os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:
- Fique acumulada
- Impeça a porta de fechar correctamente

✉ **Limpe a** cavidade direita do forno microondas após cada utilização com uma solução de detergente suave, mas deixe o microondas arrefecer antes de o limpar, para evitar acidentes.

Guardar e reparar o forno microondas

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o microondas.

Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- ***dobradiças partidas***
- ***fechos deteriorados***
- ***revestimento do forno amolgado ou deformado***

Só um técnico qualificado de assistência a microondas deve efectuar as reparações

☛ **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:
- retire a ficha da tomada
- contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

✉ Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
Motivo: O pó e a humidade podem prejudicar as peças do forno.

✉ Este forno microondas não se destina a uso comercial.

Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**GE89APST**
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia Microondas Grelhador Modo combinado	 1300 W 1250 W 2550 W
Potência de saída	100 W/850 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Magnetrão	OM75P(31)
Método de arrefecimento	Motor da ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	 489 x 275 x 414 mm 330 x 211 x 329 mm
Volume	23 litros
Peso Líquido	 15 kg aprox.

Portugal

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Nota

Nota

SAMSUNG ELECTRONICS

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch